

# Cocobellos

○ Leicht

Zutaten für Personen

## Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 30 Min.

Vorbereitungszeit: 20 Min.

30 ml	Bio-Kokosöl
50 g	Bio-Kokosblütenzucker
1	Vanilleschote
150 g	Weißer Schokolade
2 EL	Rum
2 EL	Zitronensaft
60 g	Bio Kokosmus
30 g	Geschälte Mandeln
20 g	
20 g	Bio-Kokosmilchpulver

- 1 Den Kokosblütenzucker im Mixer oder einer Kaffeemühle zu Staubzucker verarbeiten.
- 2 Das Kokosöl im Wasserbad schmelzen und zusammen mit dem Kokosblütenzucker sowie dem ausgekratzten Vanillemark verkneten
- 3 Das Kokosmus und die weiße Schokolade mit einer Küchenreibe fein raspeln.
- 4 Die geriebene weiße Schokolade, das Kokosmus, den Rum sowie den Zitronensaft zugeben und zu einer homogenen Pralinenmasse verarbeiten.
- 5 Mithilfe eines Teelöffels kleine Portionen abstechen.
- 6 In jede Portion eine Mandel hineindrücken und mit kühlen Händen Kugeln formen.
- 7 Die Hälfte der Pralinenkugeln in Kokosraspeln und die andere Hälfte im Kokosmilchpulver wälzen und in Pralinenförmchen setzen.



**Tipp:**

Mandeln lassen sich ganz leicht schälen, wenn man sie 5 Minuten in heißem Wasser ziehen lässt.